

Empanadas de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa Blanca:

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Pollo: 500 g

Tapas para empanadas: 12 Unidades

Choclo En Grano: 100 g

Queso provolone rallado: A gusto

Morrón Rojo: 1 Unidad

Aceite: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Retire las semillas del *morrón* y pique.
- Pique el **pollo** previamente *cocido*.

Armado

- En una sartén con aceite caliente salte la *cebolla* junto con el *ajo* y el *morrón* rojo unos minutos, incorpore luego los granos de maíz y el *pollo* picado, saltee unos minutos más
- Retire el relleno del fuego, incorpore la salsa blanca y el queso provolone y deje enfriar.
- Tome una tapa para empanada, moje los bordes con agua y rellene, cierre y forme el repulgue
- Repita el procedimiento hasta terminar el relleno.
- Colóquelas en una placa y cocine en horno hasta dorarlas levemente.

Presentación

- Sirva las empanadas en una fuente y acompañe con un vino ttorrontés.